



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



MYCOSTART RAPID

EVER S.r.l. Società Unipersonale - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY - Tel. (+39) 0421 200455 r.a. - mail: info@ever.it - www.ever.it

Bioattivante metabolico per il lievito

LA FERMENTAZIONE: CHIAVE DI VOLTA DELLA VINIFICAZIONE

Il corretto andamento della fermentazione alcolica è un fattore primario per il raggiungimento degli obiettivi enologici prefissati. Questa trasformazione biochimica si basa sull'interazione di tre elementi chiave: il mosto (substrato), il lievito e i nutrienti. Per garantire una fermentazione di qualità, è essenziale che il lievito disponga di tutti gli elementi necessari al suo metabolismo: fonti di energia, carbonio, azoto, attivatori e fattori di protezione. Qualora questi componenti non siano presenti in quantità adeguate nel mosto, devono essere integrati dall'esterno. Per favorire il processo fermentativo, l'OIV ha ammesso l'impiego di **"attivanti di fermentazione"** che possono essere prodotti derivanti dai lieviti (autolisati, scorze o lieviti inattivi), Sali ammoniacali, Tiamina e Cellulosa.

EVER, attraverso il sistema integrato Y-TEAM per la gestione avanzata dei lieviti, ha introdotto una famiglia completa di bioattivatori metabolici, formulati per promuovere in tutte le condizioni un avvio rapido e un decorso fermentativo regolare e completo: la **FAMIGLIA MYCOSTART**.

Y-TEAM EVER

EVER, grazie al sistema integrato per la gestione dei lieviti e dei suoi derivati, partendo dalla selezione dei ceppi eseguita direttamente nei vigneti e nelle cantine, attraverso la loro caratterizzazione (sia identitaria che tecnologica), l'inserimento ed il mantenimento nella propria ceppoteca esclusiva, la gestione della produzione del lievito e dei suoi derivati, lo stretto controllo qualitativo (genetico, microbiologico, tecnologico ed organolettico), il corretto confezionamento, la conservazione a temperatura controllata, la divulgazione delle corrette procedure di reidratazione, attivazione e nutrizione, **CONTRIBUISCE AL CONSEGUIMENTO DEI VOSTRI OBIETTIVI ENOLOGICI.**



CARATTERISTICHE TECNICHE E BENEFICI

La qualità del lievito è un pilastro fondamentale della fermentazione. Per questo EVER ha creato **Y-TEAM**, un sistema integrato per la gestione del lievito che copre l'intero processo: dalla selezione dei ceppi in vigneto e cantina, alla loro caratterizzazione e conservazione, fino al controllo qualitativo, al confezionamento e alla divulgazione dei corretti protocolli di utilizzo.

MYCOSTART RAPID è una soluzione innovativa studiata per l'inoculo semi-diretto del lievito. Mycostart Rapid fornisce tutti gli elementi necessari (in particolare sterolo ed ergosterolo) riducendo le tempistiche classiche della reidratazione. Combina praticità operativa e sicurezza fermentativa ed è applicabile a tutte le genetiche disponibili.

I componenti di MYCOSTART RAPID agiscono in sinergia per garantire una performance superiore:

- **Scorze di lievito selezionate:** Apportano steroli e fattori di protezione che aumentano la fluidità di membrana e la resistenza all'alcol
- **Autolisato di lievito:** Garantisce l'apporto vitaminico e minerale necessario per la crescita cellulare, migliorando la performance qualitativa.
- **Vitamine del gruppo B (Tiamina):** supportano i pathway enzimatici chiave, in particolare quelli legati alla conversione del piruvato. Ciò favorisce una più efficiente conversione in etanolo, riducendo l'accumulo di intermedi come l'acetaldeide.

L'utilizzo di MYCOSTART RAPID si traduce nei seguenti benefici concreti:

- Riduce drasticamente i tempi di riattivazione a solo 15 minuti.
- Facilita la reidratazione del lievito e la corretta struttura della parete cellulare.

- Garantisce un avvio di fermentazione rapido senza acclimatazione prolungata.
- Riduce i costi di reidratazione, grazie alla sua buona disperdibilità in acqua fredda;
- Consente uno svolgimento di fermentazione regolare, pulito e completo, anche in condizioni difficili.
- Presenta una concentrazione di Steroli del 70 % superiore rispetto ai normali protettori presenti sul mercato.
- Semplifica le operazioni di cantina in un periodo caotico.

COMPOSIZIONE

Scorze ed autolisato di lievito Tiamina Cloridrato.

DOSAGGIO E MODALITA' D'IMPIEGO

MYCOSTART RAPID va impiegato con la stessa concentrazione del lievito (1: 1).

1. Disperdere MYCOSTART RAPID in un volume di acqua, 20 volte il suo peso, a circa 15 °C ;
2. Aggiungere alla dispersione la quantità stabilita di lievito selezionato agitando moderatamente;
3. Attendere 15 minuti;
4. Procedere all'incorporazione nel serbatoio in modo omogeneo.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

MYCOSTART RAPID è disponibile in confezioni da 1 kg. Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

MYCOSTART RAPID:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- NON è utilizzabile in produzioni NOP.
- è idoneo all'utilizzo in prodotti definiti Vegan

Tutti i prodotti a marchio EVER e quelli commercializzati da EVER non contengono organismi geneticamente modificati (OGM), nè provengono da organismi geneticamente modificati (OGM) così come specificato nei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003. Inoltre, EVER dichiara che non contengono nanomateriali come specificato da Regolamento 2015/2283 e non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti ai sensi della Direttiva 1999/2/CE e del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94.

EVER informa che l'unico allergene manipolato in stabilimento è l'anidride solforosa.

EVER commercializza anche Caseina e Colla di pesce.

Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso, quindi non necessita di scheda di sicurezza.